

Ratatouille ossolana

Fagiolini in umido

Una ricetta che arriva dalle montagne e in particolare da Domodossola è la *ratatouille di fagiolini*, verdi e teneri, che si differenzia dalla omonima ricetta nizzarda proprio per le diverse verdure utilizzate.

La *ratatouille nizzarda*, infatti, è una macedonia di verdure in tegame: peperoni, melanzane, zucchine, pomodori, cipolle. Ottima sia calda sia fredda.

Nella nostra zona i fagiolini verdi sono chiamati in dialetto “*curnitt*”.

Scottare in acqua salata per 15 minuti 500 grammi di fagiolini verdi, freschi e teneri.

Fare un soffritto di cipolla, aglio, salvia e rosmarino tritati finemente. Aggiungere due pomodori maturi a pezzetti dopo aver tolto i semi. Lasciar evaporare tutta l'umidità e poi aggiungere i fagiolini.

Aggiustare di sale, aggiungere il pepe, qualche foglia di basilico e prima di spegnere una manciata di prezzemolo tritato.

Si accompagna bene con patate lesse e salamini alla griglia.

